Wychodzi dwa razy na tydzień

KORRESPONDENT

HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

przy Gazecie Warszawskiéj.

DNIA 19 CZERWCA. № 47 ROK 1850.

OPIS GOSPODARSTWA w CHRZĄSTOWIE.

(Ciąg dalszy.)

Koszenie i zbiór siana z łąk polewanych.

Zbiór siana z łąk polewanych nierównie jest trudniejszy aniżeli z łąk zwyczajnych, wyjąwszy łąki błotne, a to tak pod względem kośby, zwożenia jako i suszenia.

Na łąkach nawodnianych zarost traw jest gęstszy aniżeli na łąkach naturalnych, i potrzeba tu silnego i wprawnego robotnika aby 200 pr. □ wykosić był w stanie; tu ponieważ czynność ta pańszczyzną się wykonywa, przeto średnio jeden więcéj nad 150 prętów nie ukosi. Ktokolwiek uważał koszenie na łąkach zwyczajnych naturalnych i koszenie na łąkach polewanych, widział ile za każdem cięciem kosy tam i tu przestrzeni łąki z trawy ogołaca się. Przyczyna tego jest ta, że trawy na łąkach naturalnych rzadziéj się znajdują, to jest więcéj jedna od drugiéj są oddalone aniżeli na łąkach polewanych. Tu w Chrząstowie, koszenie łąk dwa razy do roku ma miejsce, raz na początku czerwca, a drugi raz w początku września, i jakkolwiek łąki te trzy razy kosić można, lecz z przyczyny téj, że i więcéj łąk jest tu do sprzątania, na dwóch razach koszenia poprzestaje się. W drugiéj połowie maja, jak w tym roku, łąki do koszenia zupełnie były zdatne, lecz ponieważ, skoro pierwszy pokos siana wcześnie uskuteczniony zostanie, potraw zbytecznie wyrasta i kładzie się, co i kośbę jego, i suszenie utrudnia, zatém ażeby uniknąć potrzeby sprzątania trzy razy siana, dozwala się pierwszemu pokosowi o ile możności wyrość; potém nie dobrze jest po sprzątnieniu potrawu, aby trawy zbyt na łące przed zimą odrosły, gdyż w czasie zimy gniją i prędkiemu wczesnemu wzrostowi na wiosnę szkodzą.

Z pierwszém koszeniem w niektórych miejscach łąk szczególniéj spieszyć się należy, gdyż łąki te położone są nad rzeką Pilicą, która zwykle koło połowy czerwca mocno wylewa, a zanosząc łąkę obficie szlamem, i takowym niejako trawy przygniatając, zupełnie je na siano niezdatnemi czyni.

Przy koszeniu łąk polewanych a szczególniéj na łąkach zagonowych, robotnicy postępują nie wzdłuż, ale wpoprzek zagonków, albowiem ponieważ te są pochyłe, zatém kosząc wzdłuż, jeden pokos byłby niższy w jedném a wyższy w drugiem miejscu; a tu szczególniéj starać starać się należy, aby łąka najrówniéj skoszoną była.

Zwożenie siana na łąkach polewanych trudniejsze jest niżeli na łąkach zwyczajnych, z przyczyny znajdujących się tu wiele rowów i rowków. Zwykle przez większe rowy mostki się robią, które łatwo przenosić można gdzie potrzeba; mniejsze zaś rowki przejeżdżają się; przestrzegać należy aby rowki poprzecznie przejeżdżać, to jest, aby koła prostopadłemi były do długości rowków, gdyż wtenczas koła, brzegów nie niszczą, co zawsze następuje gdy się przejeżdża ukośnie.

Suszenie siana z łąk polewanych jest żmudne, albowiem takowe będąc więcéj wodniste, soczyste, długiego czasu potrzebowałoby do wyschnięcia przy zwyczajnym sposobie suszenia.

Tu siano suszy się tak: po skoszeniu rano, we dwie lub trzy godzin późniéj rozściela się pokosy, to jest roztrząsa się je po łące, dla przeschnięcia, i tak pozostawia do południa; po południu grabi się w małe, na 2 łokcie wysokie kopki. Drugiego dnia jeżeli jest pogoda, koło 8 rano, po obeschnięciu rosy, rozbija się kopki, rozściela się je płasko, tak że w tém miejscu gdzie stała kopka, znajduje się rozesłane, w okrąg koła, siano; gdy tak siano przesechnie, po południu składa się w kopki, ale większe, tak że dwie poprzednie jednę stanowią. Trzeciego dnia po południu, jeśli suszeniu poprzednio sprzyjała pogoda, siano zwozić można.

Jeśli czas nie sprzyja suszeniu, to wtenczas takowe się dokonywa przez ciągłe przerzucenie siana i składanie w kopki, postępując od najmniejszych do coraz większych, przytém o ile można stara się aby z każdego wiatru i pokazania się słońca korzystać i wtenczas siano z kopek rozrzucać.

Suszenie potrawu mozolniejsze jest od suszenia siana, gdyż zwykle następuje w porze mniéj téj czynności sprzyjającéj. Potraw tu suszy się podobnie jak siano, lecz gdy zupełnie na łące wyschnąć nie chce, zwozi go się do brogów i tam układa mocno ubijając; tak ułożony, zostaje dopóty, aż mocno się zagrzeje, co zwykle w 48 godzin następuje, wtenczas dopiero prędko bróg się rozrzuca, siano rozściela się po kilku godzinach już zupełnie jest potraw wysuszony. Taki potraw nabiera żółtawo brunatnego koloru, bydło go je chętnie, mniéj jednak konie i owce.

Niektóre uwagi nad nawodnianiem łąk.

Że nawodnianie jest jednym z najdzielniejszych środków podwyższenia wartości łąk, o tém wszyscy, którzy dobrze urządzone polewane łąki widzieli, są przekonani; jednakże bacznym być należy przedsiębiorąc ulepszenia tego rodzaju; nie wszędzie bowiem przeświadczono się pomyślnie o nawodnianiu łąk. Są łąki gdzie nawodnianie, zwłaszcza przy nieodpowiednich przymiotach wody, skutku żadnego nie sprawia, albo też tak mało łąki poprawia, że kapitał wyłożony na urządzenie łąki, przyzwoitym procentem nie odpłaca się.

Łąki natury torfowéj są właśnie te, na których nawodnianie najmniejszy sprawia skutek. Jeśli woda użyta do polewania łąk takich, szczególnych jest przymiotów, to jest posiada znaczny zapas rozpuszczonych w sobie cząstek pożywnych, nawozowych, a nadewszystko znaczną ilość soli wapiennych, wtenczas choć po długim przeciągu czasu, łąki torfowe poprawić może. Wapno bowiem i cząstki nawozowe które też posiadają jakąś ilość alkali, silnie wpływają na rozkład warstwy torfowéj łąki, a poprawiając tym sposobem jéj przymioty, dozwalają porastać lepszemi traw gatunkami.

Tu w Chrząstowie łąki torfowe polewanemi nie są, lecz na innych łąkach gdzie nawodnianie urządzono, są miejscami małe kawałki, gdzie grunt spodem jest torfowy, i dla tego jak uważałem, w tych miejscach skutki nawodniania do dziś zupełnie są niewidoczne, kiedy obok najpiękniejszemi trawami łąka jest pokryta.

Ktoby zatem chciał łąki torfowe nawodnianiu poddać, potrzebuje najpierw je przysposobić do tego przez osuszenie; potrzebuje długo czekać, aż skutki polewania po ich urządzeniu widocznemi się staną.

Jak na łąkach torfowych, doskonałe tylko przymioty posiadająca woda, po dość długim przeciągu czasu, pomyślny sprawia skutek, tak na łąkach dobrych przymiotów, wiecznie suchych, każda woda, byleby tylko nie z torfowisk wypływająca lub mająca rozpuszczony w sobie niedokwas żelaza, widocznie skutkuje. Wprawdzie woda z pól spływająca, obficie nawozu mająca, dzielniéj na łąkach skutkuje aniżeli czysta źródlana; ale i ta także łąki poprawia.

Lecz jakiéj natury łąki, nawodnianie najprędzéj i najdzielniéj poprawia, trudno jest powiedzieć, gdyż to od bardzo wielu okoliczności zależy; lecz pewno temi będą łąki mające grunt lekki, piasczysty, spodem głęboki przepuszczalny; tu po polewaniu widzimy łąkę coraz gęściéj zarastającą najlepszemi gatunkami traw. Takie więc nieużyteczne miejsca, które ani dobrą łąką ani pastwiskiem być nie mogą, gdy znajdują się w położeniu ku nawodnianiu sposobném, nawodniać należy, a pewno kapitał tu wyłożony w krótkim czasie sowicie procentować będzie.

Nawodniając łąki z swéj natury dobre, poprawiamy takowe i podnosimy ich wartość, ale stosunkowo podnosimy więcéj wartość nędznych łąk, gdy takowe polewaniu poddamy. Tu bowiem więcéj nawodnianie skutkuje, podnosząc bujność dobrych gatunków traw, któremi łąka jest porosła; na łąkach zaś złych przymiotów, zmienioną zostaje całkiem natura łąk, albowiem mchy i złe traw gatunki nikną, a łąka pokrywa się dobremi gatunkami traw, które na ciągle poprawiającéj się nawodnianiem warstwie rodzajnéj, bujnie wzrastają.

Korzyści jakie przez urządzenie łąk do nawodniania w Chrząstowie odnoszą się.

Przez polewanie łąk odniesiono w Chrząstowie następujące korzyści:

1. Pozyskano większą ilość siana lepszych przymiotów jak poprzednio; były wprawdzie i przed urządzeniem łąk do nawodniania, miejsca na tychże, które dawały dobre siano, ale w ogóle wiele było siana złych przymiotów.

Chociaż łąki polewane w Chrząstowie, przez trzy niespełna lata jak je urządzono, nie stanęły na stopie zupełnéj możliwéj poprawy, zawsze już dziś do bardzo dobrych się liczą (jak pokaże zbiór z nich siana), a coraz daléj lepszemi niezawodnie będą.

2. Zapobieżono zabieraniu siana i zamulaniu corocznemu łąk, przez wylew rzeki Pilicy; raz że przez rowy irrygacyjne, woda która wyleje łatwo schodzić może; potém, że przez nawodnianie stawszy się roślinienie wcześniejszém i silniejszém, postawiło w możności zbierania tu siana, za nim perjodyczny wylew wiosenny następuje, czego dawniéj dopełnić nie można było, z przyczyny jeszcze małego wzrostu traw o tym czasie.

(Dokończenie nastąpi).

POGLĄD NA FABRYKACJĘ CUKRU Z BURAKÓW.

Tarcie buraków i prasowanie. Grubsze lub mielsze starcie, dokładne rozdarcie wszystkich komórek włóknistych buraka, jest celem téj operacji. Zależy ono od mniejszéj lub większéj gęstości zębów piłek, od wielkości zębów i od szybkości, z jaką się tarka co minutę obraca.

Piłki osadzone w tarce, powinny być stalowe, równe, niebardzo ostre, i niebardzo twarde. Twarde piłki łamią się. Nadto ostre, zamiast miałkości, nadają krupność startemu burakowi. Dawano tarce 1000 obrotów na minutę, teraz dają 800, a Payen w r. 1844 dowodził, że i to za wiele. Twierdzi on, że 600 obrotów na minutę jest dosyć i że większa szybkość wywiera wpływ szkodliwy na miałkość buraka, albowiem tarka, w szybkim swoim obrocie, nie ma dosyć czasu do należytego chwycenia wszystkich komórek włóknistych, nie rozdziera ich, i daje krupne buraki i mało soku.

Niemniéj ważna jest szybkość, z jaką posuwają się kółaki (poussoirs). Ich większa lub mniejsza szybkość, również na dokładne rozdarcie komórek bardzo wiele wpływa. Za powoli posuwające się, nie zatrudniają dość tarki, nie podsuwając jéj w miarę jéj obiegu, dosyć buraka. Za szybko posuwające się, są przyczyną, że tarka za wiele bierze buraka i kawałkami go wyrzuca. Trafia się też często, iż fabrykant widzi się zmuszonym zastąpić mechaniczne kółaki ręką ludzką, któréj szybkość i przyciśnienie jest najodpowiedniejsze.

Woda puszczona na tarkę. Bardzo korzystne jest puszczanie wody cienką rurką na tarkę, dodaje się jéj przeto uwzględniając szybkość tarki i ilość otrzymującego się soku 10 do 15%. Korzyści téj operacji są niezaprzeczone, albowiem woda przybywając regularnie na tarkę, w saméj chwili rozdarcia komórek włóknistych mięsza się z sokiem, roztwarza go, zmniejsza jego gatunkową ciężkość, robi go płynniejszym, i łatwiéj oddzielającym się od stałych części buraka. Dodać jeszcze należy, że woda wciska się w rozdarte komórki i wyciska z nich sok.

Francuzi i Niemcy wkładają utarte buraki w wełniane worki; u nas zawijają je w serwety dosyć rzadkie, z kręconéj przędzy. Sposób Francuzów i Niemców jest praktyczniejszy, albowiem worki wełniane nie pękają i niedrą się w prasach. Wełna, będąc bardziéj elastyczną, rozciąga się w miarę przyciśnięcia, płótno zaś pęka. Worki wełniane nie wciągają w siebie tyle soku, ile płótno, i po długiém użyciu nie twardnieją, nie łamią się, jak serwety płócienne. Nareszcie do nałożenia buraków tartych w worek, mniéj czasu, mniéj ludzi potrzeba, niż do zawinięcia w serwetę. W praniu worków wełnianych są te korzyści, że sok łatwiéj z nich wydobyć, jak z serwet płóciennych; że nareszcie worki wełniane rzadziéj, przez zatrzymanie w sobie starego soku, stają się przyczyną fermentacji.

Przyjęto powszechnie, aby między worki kłaść żelazne blachy w prasę; widziałem jednak w kilku fabrykach francuzkich tego roku (wspomnę tu naprzykład p. Tancrede w Marly pod Valenciennes) używane, jak niegdyś plecionki z łoziny. Twierdzą ci fabrykanci, że w plecionkach silnemi prasami, można otrzymać od razu tyle soku, ile w blachach z podwójnego prasowania, że tedy przyduszanie nie jest potrzebne, że takowém nastręcza się sposobność zepsucia sokom. Przyduszanie jednak pokazało wielką różnicę w ilości otrzymanego soku. Hamoir pierwszy użył tego sposobu, który odtąd różnym ulegał zmianom. Jedni nakładają prasę podwójną ilością, już raz wyciśniętych, makuchów, składając je we dwoje; drudzy maczają je pierwéj w wodzie, aby odwilżając makuchy, przestały w nich sok roztworzyć nieco i zrobić go płynniejszym. Inni znowu przyciskają dwa razy idąc za wskazówką Demesmaya, który pierwszy dwóch ciśnięć po sobie użył, lecz makuchy po pierwszém prasowaniu parą rozgrzewał. Para wpadała w skrzynię szczelnie zamkniętą, w temperaturze 100° C. działała minut 3 na makuchy, które potém prasowano. Więcéj jak 3 minuty w parze trzymane makuchy, zamieniały się w galaretę. Tym sposobem 75 do 85 procentu soku otrzymywano.

Tilloy pod Lille, po pierwszém prasowaniu, macza wory w wodzie, zawierającéj w sobie 1 na 1000 garbnika, który wciągnięty z wodą przez makuchy, jest prezerwatywą przeciw fermentacji soku. Drugie ciśnięcie, daje połowę tego soku, co został jeszcze w makuchach. Też same makuchy maczają się drugi raz w wodzie i przeciskają trzeci raz. Sok z nich spływający, służy jako woda do ciśnięcia drugiego.

Tym sposobem otrzymuje:

1go ciśnięcia	0,70
2go »	0,16
3go »	0,09
na 100 buraków	0,95

Claes w Lambecq pod Bruxellą, otrzymuje wiele soku, łącząc wymywanie z przyciskaniem, jak to robił Buchez w Pantin pod Paryżem, używając wody z wymywania ostatniego do makuchów bogatszych w soki.

Na to ma 10 kadzi z dwoma dnami, umieszczonych jedną pod drugą. W tych znajdują się makuchy z jednorazowego przeciśnięcia: do pierwszéj kadzi napuszcza się woda i miesza z makuchami. Wymywszy je w pierwszéj kadzi, spuszcza się do drugiéj; miesza, z drugiéj do trzeciéj i t. d. z dziesiątéj spadająca, jest sokiem bogatym w cukier.

Woda najuboższa w cukier zwraca się na nowe makuchy do kadzi pierwszéj.

Girardello i Dolański w Dürnkrut pod Wiedniem, po pierwszém wyciśnięciu, tarli makuchy drugi raz, puszczając na nie wodę, a potém przeciskali znowu.

Robią właśnie doświadczenia w Belgji, żeby wydobyć sok z tartych buraków, za pomocą siły rzutu odśrodkowego, jak oczyszczenie cukru z melas, lecz sok otrzymany tym sposobem, mocno jest spieniony.

Maceracja. Drugi sposób wydobycia soku z buraków, którego pierwsi wynalazcy fabrykacji cukru z buraków, Achard i jego współcześni używali, sposób, o którym wszyscy się zgadzają, że wkrótce stanie się powszechnym przez swoją praktyczność, przystępność i taniość, zwłaszcza w gospodarstwach zakładających małe fabryki, jest wymywanie wodą, czyli maceracja.

Achard używał do wydobycia cukru z buraków wyskoku. Wysoka cena tego ciała i niebezpieczeństwo pożaru, łatwo wyniknąć mogącego przy fabrykacji, na zawsze go usunęły z użycia.

Dombasle w r. 1831 wziął patent na maceracją, która zasadza się na krajaniu buraków w długie czworoboczne słupki, lub cienkie płatki, i wymaczaniu tychże zimną lub letnią wodą.

Doświadczenie jednak pokazało, że woda zimna bardzo mało z surowego buraka zabiera cukru, niemniéj, że bardzo łatwo tworzy się fermentacja. Schutzenbach w roku 1836, wziął patent prawie we wszystkich krajach Europy, na wyrabianie cukru z suszonych buraków (*). System jego, mający na celu nietylko wyciągnięcie całéj ilości cukru, zawartéj w burakach, ale nadto zrobienie z suszonych buraków, przedmiotu obszernego handlu, ażeby i mniejsi gospodarze, nie mogący sami zakładać cukrowni, korzystnie mogli uprawiać i wielkim fabrykom dostarczać buraków; system ten, zrobił epokę w industrji cukrowanéj.

Pierwsze próby Schutzenbacha, zasadzały się na tarciu suszonych buraków, zarabianiu ich wodą, w stosunku 4 buraków na 9 wody, zaprawioną $^2/_3$ albo $^3/_4$ % kwasu siarczanego na ciasto i wyduszaniu w prasach, jak surowe buraki. Sok otrzymuje się zaledwie zmęcony lub zkolorowany, następnie neutralizuje go się wapnem, filtruje i gotuje, jak zwykle. Schutzenbach utrzymuje, że ma do 9% cukru zkrystalizowanego.

Jednak ten system nie otrzymał takiego wzięcia, jaki sobie Schutzenbach obiecywał. Trudności w suszeniu buraków, opał użyty do tego, założenie suszarń osobnych, użycie kwasu siarczanego, który szkodliwie na cukier działać musiał, a co najważniejsza, strata makuchów zupełnie niezdatnych do wykarmu bydła, to wszystko stało się przyczyną, iż system Schutzenbacha nie odpowiedział ogólnemu oczekiwaniu.

(*) Winienem to nauce i prawdzie, aby wspomnieć tutaj, że sławny system p. Schutzenbacha, nie przez niego był wynaleziony. Sława ta należy się naszemu rodakowi, panu Nosarzewskiemu, który ośmdziesięcioletni starzec, czeka ostatnich dni, daleki od nauk, którym się oddawał, i od muzyki, któréj wielkim dotąd miłośnikiem. Nie wiedział on o wynalazku Schutzenbacha. Widziałem niedawno egzemplarz broszury jego: »Ameliorations à introduire dans la fabrication du sucre des betraves, par Mr. Nosarzewski. Paris Mme Huzard (née Valles la Chapelle). Libraire rue de l'Eperon Nr. 7 rok 1829.

Są to listy pisane do ministra Mostowskiego którego staraniem p. Nosarzewski wysłany był przez rząd księstwa Warszawskiego do Francji, jako sprawozdawca z postępu industrji w tym kraju. Pisał on w dziennikach francuskich wiele o chodowaniu pszczół. Zaś myśl o suszeniu buraków, głosił jeszcze w roku 1822, wyznając, iż powziął ją od ludu polskiego, który rzepę na zimę suszy. Robił on wiele doświadczeń z suszonemi burakami, i dowodził, że pokrajane i wysuszone, mogą ludowi służyć do osłody potraw, albowiem cukier w drobnych bardzo kryształach osiada na ich powierzchni, i włożony burak do wody, oddaje swą słodycz.

Ulepszenie systemu Schutzenbacha zaprowadzono w fabryce hrab. Henryka Dzieduszyckiego, w Tłumaczu, w Galicji, wyciągając sok z suszonych buraków w wysokich 18 do 24 stóp, szerokich 3 stóp szczelnie zamkniętych, za pomocą rur w kommunikacji będących z sobą cylindrów, nazwanych extraktorami. Buraki suszone nasypywano w te naczynia, zamykano je szczelnie i wpuszczano w nie z wysoko umieszczonego zbiornika, za pomocą rury kommunikującéj wodę zimną, która przecisnąwszy się przez buraki w pierwszym cylindrze, za pomocą ciśnienia zbiornika wody u góry umieszczonego, wznosiła się z dołu do góry w cylindrze drugim, z góry na dół w cylindrze trzecim i t. d. przechodziła wszystkie cylindry, zabierając w każdym pewną ilość cukru z buraków; z ostatniego cylindra, spadał sok czysty 16 do 20° B., do zbiornika, z którego napuszczano go w kotły opatrzone wężownicą, zwane defekacyjnemi, w których go zwolna rozgrzewano do zawrzenia, ażeby otrzymać ścięcie (coigulation), jak w defekacji. Reszta operacji odbywała się zwykłym sposobem. System ten wynalazł znany w industrji cukrowarstwa, fabrykant Duquesnes.

Maceracja Duquesnesa. Największa fabryka, pracująca systemem Duquesnesa w Niemczech, jest w Waghäusel koło Manheim, przerabia ona rocznie 50,000,000 kilogramów buraków.

Lasy mają 200 stóp □ powierzchni i suszą na każdéj stopie □ w 24 godzinach 39 killogram. buraków, ewaporując 9 części wody, jedną częścią opału. Burak traci 80 do 84 na sto swojéj wagi przez ewaporacją. Wysuszony burak (cossette) konserwuje się nieskończenie; fabryki tym sposobem urządzone pracują téż z równym skutkiem rok cały.

Burak, suszony, bywa najprzód zdrobniony na młynku. Jedna filtracja jest dostateczną, ażeby wyczerpać wszystek cukier z zmielonych buraków. Otrzymuje się sok zupełnie jasny 20 do 25° B. i zawierający 40 do 42 na 100 cukru; gdy przeciwnie, sok otrzymany za pomocą tarki i pras, nie ma tylko 7 do 8° B. i zawiera tylko 10 na 100 cukru. Ażeby więc otrzymać 40 na 100 cukru, potrzeba ewaporować 360 części wody, czyli sześć razy więcéj, jak z soku otrzymanego metodą Duquesnesa. Oszczędza się tedy opał przy ewaporacji którego, użyto do wysuszenia buraków. Tarka i prasy, płyty, worki, wszystko to odpada i zmniejsza kapitał zakładowy. Strata zaś cukru podczas fabrykacji, jest sprowadzoną do najmniejszéj ilości.

Buraki po wysuszeniu są zupełnie białe i zachowują się dobrze. Jednak te, które leżą około ściany w magazynach i które są wystawione na działanie powietrza na wierzchu, naciągają wilgoci i pleśnieją.

Pelouze powiada, że niedostatecznie wysuszone buraki, lub te, które naciągnęły cokolwiek wilgoci z powietrza, ulegają fermentacji mlecznéj, w któréj cukier przemienia się w kwas mleczny.

Sto części buraków surowych, daje 18 części po wysuszeniu.

Duquesnes pierwszy zaczął macerować suszone buraki w aparatach zamkniętych, przez co dwie główne przyczyny fermentacji uchylają się: zetknięcie z powietrzem i ochłodzenie buraków. Tym sposobem otrzymywany sok z suchych buraków, bez dodania wapna tyle w defekacji dawał szumowin, iż w końcu trudno było dać sobie z niemi rady, z téj przyczyny Duquenes był zmuszony defekować sok wapnem w aparatach, co znowu często zabija je.

Reszta, czyli makuchy pochodzące z maceracji, czy to z suszonych buraków, czy z surowych, które w aparatach defekowane były, zawierające wapno i jego połączenia z innemi ciałami, nie może być użyte do wykarmu bydła.

Aby zapobiedz fermentacji w cylindrach extrakcyjnych, Duquesnes, idąc w ślad p. Tilloy, który przy wymywaniu makuchów, używa garbniku, tegoż ciała chciał użyć, mięszając go z mlekiem wapiennem i burakami w cylindrach. Fermentacji przez użycie garbnika zapobieżono, lecz jakie zdziwienie było tegoż fabrykanta, kiedy sok czysty, biały, puszczony na filtry, z tychże spływał zupełnie czarny. Zapomnieli ci panowie, iż mają żelazne filtry, i że połączenie garbnika z niedokwasem żelaza, jest zasadą inkaustu. Rozumie się, że trzeba było albo wyrzucić filtry, których mają 20, do czego ani czas nie po-

zwalał, ani też chciano tyle ryzykować kapitału, albo też zaniechawszy dodawanie garbnika, szukać pomocy w niezwykłéj ilości wapna.

(Dalszy ciąg nastąpi).

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

ZBOŻE.

Gdańsk 15 czerwca. Przy pięknéj pogodzie oraz rzęsistych od czasu do czasu przechodzących deszczach, tegoroczne plony w Anglji jeśli nie świetne to przynajmniéj bardzo dobrze się przedstawiają, a młynarze i spekulanci nadzieją obfitych urodzajów usiłują uciskać ceny. Rolnicy więc z koniecznéj tylko potrzeby idą na targi, a małe krajowego zboża dowozy natychmiast znajdują kupców. Sprzedaż zagranicznéj a szczególnie białéj pszenicy jest trudniejsza; a w niektórych przypadkach dla uwolnienia okrętu przyjęto zniżoną o 1 szyling ofiarę. W ogólności targ londyński 10 b. m. był bez życia, lecz w głównych prowincjonalnych miastach, jak Liverpool, Birmingham, Hull, Leeds 1 do 2 szylingów ceny się podniosły.

W Szkocji i Irlandji pola mają być dość obiecujące.

W ostatnim tygodniu przybyło do Londynu kwarterów

	Pszen.	jęcz.	słodu,	owsa,	żyta,	bobu.	grochu,	rzepaku	mąki.
z kraju	2750	195	7148	761	—	538	—	—	6,659
z zagran.	11491	6118	—	15942	—	760	—	2014	3,856.

Oto jest porównanie cen średnich tygodnia, kończącego się w dniu 1 czerwca, z cenami tegoż tygodnia w 1849 r.

	Pszenica,		jęczmień,		owies,		żyto,		bób,		groch.	
1850 r. za kwar.	sz.	p.	sz.	p.	sz.	p.	sz.	p.	sz.	p.	sz.	p.
	38	9	22	5	15	5	21	1	25	2	25	2
1849 r. »	42	11	26	4	19	3	23	—	25	8	27	11

We Francji i Holandji na ostatnich targach ceny nie uległy zmianie; w Antwerpji na giełdzie dnia 8 b. m. była dążność ku podniesieniu się. W Ameryce mąka i pszenica ciągle idą w górę.

W Odessie także zapasy mają być szczupłe, i według Korrespondenta Hamburgskiego, 70,000 czetwerti nie pszenoszące; z tego powodu ceny dobrze się trzymają. Odrętwienie i niepewność londyńskich targów nie wielki wpływ wywarły na gdańskie tranzakcje, przynajmniéj co do ruchu.

Od 8 czerwca do dnia dzisiejszego sprzedano na giełdzie ze statków 1027 łasztów pszenicy, żyta 108, jęczmienia 143, grochu 122 łaszty.

Ze spichlerza pszenicy 83 łasztów.

Ceny zaledwo można powiedzieć, że były niższe od przeszło tygodniowych.

Opuszczając najniższe gatunki, płacono:

Za pszenicę świeżą ważącą funtów	guld. za łaszt	za korzec złp. gr. do złp. gr.
127 — 129	365 —405	27 13 — 30 14
129$_{30}$ 131	386 —410	28 23 — 30 25
131 — 133	400 —427	30 3 — 32 —

Za małą partję bardzo ślicznéj wzięto 440 guld. zł. 33 gr. 2. Żyta 120 do 123 funt. guld 173 do 180 zł. 13 do 13 gr. 16. Kilka łasztów żyta wagi 130 fun. płacono guld. 210 zł. 15 gr. 24. Jęczmienia :07 do 115 funt płacono guld. 130—165 zł. 9 gr. 23 do 12 gr. 11. Groch 165 do 200 guld. zł. 12 gr. 11 do 15 gr. 1.

W ostatnim tygodniu przeszło pod Toruniem 14 galarów, 14 berlinek i 21 tratew, na których przybyło razem 967 łasztów pszenicy, 25 4 sztuk okrąglaków, 4994 belek sosnowych, 162 belek i 25 węzłów dylów dębowych.

Woda w Toruniu podniosła się do 5 stóp cali 2.

Kursa zamian. Warszawa 8 dni 98 guld. za 200 złp. Amsterdam 70 dni 102 srgr. Hamburg 10 tygodni 45 srgr. Londyn 3 miesięczny 204 srgr.

Makowski Kendzior et Comp.

Wrocław 15 czerwca. Dzisiejsze dowozy nie szczególne były ale też nic widać wielkiego pokupu. Najświeższe wiadomości, nadeszłe z większych targów stałego lądu nie są zachęcające do spekulacji, dla tego i tak już przytępione usposobienie kupców jeszcze bardziéj ostudziły. Do żyta mianowicie nie było żadnéj chęci kupna, i to dziś znowu spadło w cenie. Reszta ziarna dość dobrze trzyma się, lubo już jęczmień i owies cokolwiek taniéj oddawać musiano. Białą pszenicę płacono po 41—57 srgr. szefel (zł. 16 gr. 12 do 23 gr. 10 korzec), żółtą 39—53 srgr., żyto 25—28 srgr. (zł. 10 do 11 gr. 6 korzec), jęczmień 20 22 srgr., owies 17—19 srgr. Nasion olejnych wystawiono trochę na sprzedaż ale nic nie sprzedano. Wygórowane jeszcze wymagania, zniżyć się niebawem muszą, skutkiem bardzo pięknych zbiorów tegorocznych olejnych nasion. O nasienie koniczyny nikt się nie pyta. Okowita stała dziś po $6\frac{2}{3}$ tal. i na tę cenę znajdą się jeszcze nabywcy.

KURS GIEŁDY BERLIŃSKIÉJ.

Dnia 15 czerwca 1850 roku. PAPIERY.	żądają	płacą.
Rossyjskie Inskrypcje w Certyf. Hamb. 4%	91	$90\frac{5}{8}$
Rossyjsko Angielska Pożyczka 5%	$109\frac{1}{2}$	$108\frac{7}{8}$
Polskie Obligacje Skarbu 4%	$79\frac{1}{8}$	$78\frac{7}{8}$
„ Listy Zastawne	$96\frac{3}{8}$	$96\frac{1}{2}$
„ Listy Zastawne nowe.	$96\frac{1}{2}$	$96\frac{1}{4}$
„ Obligacje Udziałowe	128	$127\frac{1}{2}$
„ Obligacje 500 złotowe.	$80\frac{3}{4}$	$80\frac{1}{2}$
Certyfikaty B. P. na Oblig. cząst. lit. A. 300 zł. 5%	$92\frac{3}{8}$	$92\frac{1}{8}$
lit. B. 200 „	$17\frac{1}{2}$	$17\frac{1}{4}$

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIÉJ.

Dnia 18 czerwca 1850 roku.		ŻĄDAJĄ R. sr.	ŻĄDAJĄ kop.	DAJĄ R. sr.	DAJĄ kop.
1. WEXLE.					
Berlin 100 talarów	2 M.	92	70	—	—
Gdańsk 100 talarów	2 M.	91	95	—	—
Hamburg 300 b. m. k.	2 M.	139	35	—	—
Londyn 1 funt sterlin.	3 M.	6	$31\frac{1}{2}$	—	—
Lipsk 100 talarów	2 M.	—			—
Moskwa 100 rub. sr.	1 M.	—	—	99	50
Petersburg ditto.	1 M.	100	—	99	$66\frac{2}{3}$
Paryż 300 franków	2 M.	74	85	—	—
Wiedeń 150 złr.	2 M.	79	20	—	—
Wracław 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
2. MONETY.					
Rosyjskie Imperjały.		5	$18\frac{1}{2}$	5	18
Holender. dukaty nowe		3	5	3	3
ditto stare ważne		—	—	—	—
Frydrychsdory Pruskie		—	—	—	—
Rossyjskie assygnaty		—	—	—	—
Austrjackie bilety bankowe za 150 złr.		—	—	—	—
3. PAPIERY.					
Obligi Skarbowe za 100 rs.		—	—	—	—
„ „ „ 4% rs.		79	$38\frac{1}{2}$	—	—
Listy zastawne nowe białe daw. bez kup. (*)		—	—	—	—
„ „ nowe za 100		14	91	—	—
Obligacje udziałowe na 300 złp.		—	—	118	80
Obligacje cząstkowe na 500 złp.		75	75	—	—
Certyfikaty Banku lit. B. na 200 złp.		16	35	16	$22\frac{1}{2}$
Serje wylosow. lit. na — złp.		—	—	—	—
Dowody Kom. Certyf. Likw. złp. 100		3	75	3	60

Wartość kuponu kop. $28\frac{1}{3}$

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.—Wolno drukować.—w Warszawie dnia 8 (20) czerwca 1850 r.—Starszy Cenzor L. T. Tripplin.